

ブランド名(和) ラ・フーガ
ブランド名(英) La Fuga
商品名(和) ラ・フーガ ロッソ・ディ・モンタルチーノ
商品名(英) La Fuga Rosso di Montalcino
格付 D.O.C. ロッソ・ディ・モンタルチーノ

スポット 新着



生産国	イタリア	商品コード	614995
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670101204
生産者名	アンブロージョ&ジョヴァンニ・フォロナーリ	アルコール度数	15 % vol
生産者名(英)	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	14 ~ 16
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム~フルボディ	希望小売価格(外税)	5,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

ラ・フーガが所有する畑の内、まだ若い、わずか1haの区画から造られる。赤い果実やスパイス、チョコレートなどの甘い香りにハーブなど複雑な香りが絡み合い、果実の明るさとほのかなコクを感じる味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

赤みを帯びた落ち着いたルビーレッド。

▶香りについて

カシスと、イチゴなどの赤系果実の香りに深紅のバラの華やかさ、クローヴやシナモンといったスパイス、チョコレートなどの甘やかな香りが複雑に絡み合う。静けさのある森を思わせる土や苔に、イタリアンハーブの清涼さがほのかに漂う。

▶味わいについて

果実の明るさとほのかなコクを感じるミディアムフルボディ。砂糖漬けにしたチェリーやイチゴの果実味が広がり、きれいな酸が引き締める。やや若いのがきめ細かいタンニンと甘いスパイスが重なり合い、余韻にかけて淡い旨みを感じつつ、カカオのニュアンスが長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

モンタルチーノの南西部カミアリーノの側に広がる、標高350mに位置する。所有する畑の内最も若い、樹齢約10年のわずか1haの区画で栽培された葡萄を使用。畑の植樹密度は4,500~5,000本/ha。

▶製法について

26 にコントロールされたステンレスタンクにて発酵。マセラシオンは約12日間。熟成は1年、うち6ヶ月は30hLまたは40hLのスラヴォニアンオークを使用。瓶詰後、最低2ヶ月熟成。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	9.2
単品重量(kg)	1.45

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	18 × 33 × 26
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

すき焼き、生ハムのピッツア、パルミジャーノ・レッジャーノ、ボルケッタ(豚肉のロースト)、鴨の紅茶煮、照り焼きチキン